

Procesbeskrivelse for produktion af maskintørret fisk

Royal Greenland A/S

Frosne filet uden skind råvaremodtages fra anden fabrik hvorefter de køres til tørfiskeproduktion eller på frostlagring. Tørfiskeproduktion iht. produktionsvejledning. Det færdige produkt pakkes, opbevares og transporteres iht. produktionsvejledningerne. Holdbarheden iht. produktionsvejledningerne.

Modtagelse og opbevaring

1. Frossen filet uden skind råvaremodtages fra anden fabrik. Råvaren transporteres enten direkte til videre produktion eller til frostlagring ved -18°C eller derunder jf. punkt 9.

Fremstilling af maskintørret fisk

2. De frosne fileterne lægges i kar med saltlage i max. 4 timer. Saltlage laves iht. produktionsvejledning.
3. De saltede fileter maskintørres iht. produktionsvejledning ved max. 15°C i hele tørreperioden.
4. De tørrede fileter dampes førend de føres videre til valsning eller på frostlager i foret scantainere jf. punkt 9.
5. De dampede fileter vales førend de føres videre til detailpakning eller på frostlager i foret scantainer jf. punkt 9.
6. Detailpakning og -mærkning iht. produktionsvejledning.
7. Pakning, mærkning og wrapning.
8. Pallerne køres til opbevaring på frostlager ved -18°C eller derunder.
9. Paller afskibes eller udbringes.

Kasser og kar som genbruges skal vaskes. Kasser køres gennem kassevasker og kar vaskes manuelt. Kemi iht. rengøringsmanual.